

Brunch Menu

DISH TROPICAL

TOSTADAS FRANCESAS, COMPOTA DE BLUBERRIES

BREAD PUDDING DE ROSCA, LECHE CONDENSADA Y ALMENDRAS

MONTECRISTOS DE JAMON AHUMADO, MOZZARELLA, MERMELADA DE FRESAS

PANCAKES DE ZAPALLO, MANTEQUILLA DE MAPLE

PARFAITS DE WILD BERRIES Y WHITE CHOCOLATE O AGUA DE ROSAS

PARFAITS DE CHOCOLATE

FRITATA DE HONGOS, ARUGULA Y QUESO DE CABRA

HUEVOS REVUELTOS A LA MEXICANA

HUEVOS POCHADOS PANAMEÑOS

JAMON AHUMADO GLAZE DE GUAYABA

MILANESA DE POLLO, GRATINADA Y SALSA POMODORO

SALMON EN CRUST DE SESAMO, SALSA MIEL SOYA

FILETE EN CRUST DE PISTACHO, EN SU GRAVY

PERNIL FRESCO CON CHICHARRON, SALSA DE HOISIN MARACUYA

Brunch Menu

DISH TROPICAL

PENNE A LA VODKA CON BOLOGNESA

MC N CHEESE DE TOCINO TRUFADO

MC N CHEESE DE ESPINACA Y ALCACHOFAS

RAVIOLONI DE POLLO, SALSA VODKE ROSÉ

TORTELLINI DE RICOTTA CON SALSA BECHAMELDE
HONGOS TRUFADOS

LASAGNAS TODAS LAS DEL MENU DE PLATTERS

BAOS DE PUERQUITO SALA HOISIN

TOSTADAS DE CARNITAS DIY

TRINCHOS DE CAMARONES SALSA SPICY MAYO

TATAKI DE ATUN, SALSA SESAME

SPICY TUNA OR SPICY SALMON TARTARE CON
CONCOLONES DE ARROZ O WANTONCITOS

LETTUCE WRAPS DE RICE NODDLES AL CURRY

Brunch Menu

DISH TROPICAL

QUICHE LORRAINE

PIZZETAS DE DATILES

CAPRESE SALAD

CHERRY TOMATOES Y YOFUR Y ZAATAR SALAD

ENSALADA DE QUINOA, PEPINO, TOMATE CHERRY,
FETA

MUFFINS DE COCO Y GUINEO

CINNAMON ROLLS

PIZZETAS DE TOMATES SECOS, PESTO, QUESO DE
CABRA.

SANGRIA SARIL LITRO \$18

SANGRIA AGUA DE ROSAS LT \$18

SANGRIA DE LYCHEE LT \$18